あんしんクッキング！

熱効率が高くパワフル・スピーディー！ これからの熱源は、

IHクッキングヒーター

【ビルトイン型】IHクッキングヒーター

延長保証制度対象商品

ハイグレード
75cmワイドトップ

1.2kW RH / 3kW IH / 3kW IH

CIH-308DW(1)

希望小売価格 ¥294,000（税抜¥280,000）

●外形寸法：幅748×奥行554×高さ236mm
●質量：約26kg ●電源：単相200V・30A

付属品：天ぷら鍋、焼き網
コンセント受側形状

延長保証制度対象商品

ハイグレード
60cmトップ

1.2kW RH / 3kW IH / 3kW IH

CIH-308D(1)

希望小売価格 ¥273,000（税抜¥260,000）

●外形寸法：幅598×奥行554×高さ236mm
●質量：約24kg ●電源：単相200V・30A

付属品：天ぷら鍋、焼き網
コンセント受側形状

別売品／両開扉収納庫LA6013WA（ホワイト）
¥42,000（税抜¥40,000）

●IHクッキングヒーター
CIH-308D(1)
希望小売価格
¥273,000（税抜¥260,000）

●両開扉収納庫
LA6013WA（ホワイト）
希望小売価格
¥42,000（税抜¥40,000）

セット価格
¥315,000（税抜¥300,000）

●外形寸法：幅600×奥行550×高さ800mm

【据置型】IHクッキングヒーター　今のガスコンロと取り替えるだけ！

※200Vの簡単な配線工事でご使用いただけます。

据置型 3口トップレート

延長保証制度対象商品

1.5kW RH / 2kW IH / 3kW IH

CS-G39CS（シルバー）

希望小売価格 ¥262,500（税抜¥250,000）

●外形寸法：幅590×奥行549×高さ182mm
●質量：約21kg ●電源：単相200V・30A

付属品：天ぷら鍋、焼き網
［別売品］3口据置型用
30A露出型コンセント
CS-WK3730B ¥2,310（税抜¥2,200）

コンセント受側形状

延長保証制度対象商品

3kW IH / 3kW IH

UHP-M21B

希望小売価格 ¥155,400（税抜¥148,000）

●外形寸法：幅590×奥行480×高さ180mm
●質量：約18.5kg ●電源：単相200V・20A

付属品：天ぷら鍋
［別売品］
背面の隙間をカバーし、汚れを防ぎます。
バックガード UHP-BG2 ¥6,825（税抜¥6,500）

コンセント受側形状

仕　様　表　（単位：kW）

	左ヒーター	中央ヒーター	右ヒーター	グリル
CIH-308D(1)ビルトイン型	IH 3.0※1	ラジエント 1.2	IH 3.0※1	シーズヒーター 2.0
CIH-308DW(1)ビルトイン型	IH 3.0※1	ラジエント 1.2	IH 3.0※1	シーズヒーター 2.0
CS-G39CS 据置型	IH 2.0	ラジエント 1.5	IH 3.0	シーズヒーター 2.1
UHP-M21B 据置型	IH 3.0	–	IH 3.0	シーズヒーター 1.9

機　能　一　覧

	天ぷら制御	水なしグリル	切忘れ防止	高温注意	チャイルドロック
CIH-308D(1)	○ 左・右※2	○両面焼	○	○	○
CIH-308DW(1)	○ 左・右※2	○両面焼	○	○	○
CS-G39CS	○ 左・右※2	○両面焼	○	○	○
UHP-M21B	○ 左・右※3	○両面焼	○	○	○

※1 3kWキー使用時　※2 同時使用可　※3 同時使用不可

【ビルトイン型】CIH-308DW(1)・CIH-308D(1)の特長

■上面操作でラクラクお料理

ラクな姿勢でかんたん操作。とことん
使いやすさにこだわりました。

NEW パッと見プレート

■高火力で手軽に本格調理!

業界トップクラス[左右IH最大3000W]※1

熱効率が高くハイパワーだから、強火料理もお手のもの。ステーキは旨味ギュッ、野菜炒めはシャキッ、チャーハンはパラッっとプロの味!

3000WのIHならお湯もすぐに沸かせます。

1ℓ※2 約2分20秒

■火力調節は簡単ワンタッチ!

立ったままのラクな姿勢で、
火力を一目で確認&一発選択OK。

[火加減クッキリ2色サイン]
8段階の火加減を2色サインで
パッとチェック。

[火加減ワンタッチキー]
お鍋の様子を見ながら、
強・中・弱の火力を一発選択。

文字表示も
大きくなりました

■使い方も設定もひと目でわかる

操作手順や注意喚起を、上面中央の見やすいホワイト液晶でお知らせ。タイマー設定なども左右の液晶で簡単!

■ダイヤルでの火力調整も可能

使い慣れたダイヤル操作での
直感的火力調整も可能。
大きなダイヤルで微調整がしやすい設計です。

吹きこぼれても
ポンと押せばOFFに!

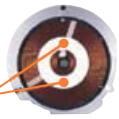
■便利な機能で揚げ物上手!

油の温度を一定に保つ、左右揚げ物機能。

[揚げ物]キーで油温を設定(100℃~200℃)すれば、予熱状況も2色サインでお知らせ。さらに材料を入れて油温が下がっても、高感度センサーによりすばやく温度復帰。カラッと美味しい揚げ物もカンタン!

[少量の油で揚げ物OK!]
2つの高感度センサーで見張り、少ない油量でも急激な温度上昇を抑えます。

約200gの
少量油にも対応!



[揚げ時間が一目でわかる!]
ストップウォッチ式の時計が左右で使えてとっても便利。パスタなどの茹で物にもおすすめです。

カウントアップ
表示で明快!

※10分未満は秒単位、以降は分単位で表示(最大1時間)

[左右のIHどちらでも揚げ物OK!]
左右、使いやすい側で使えます。

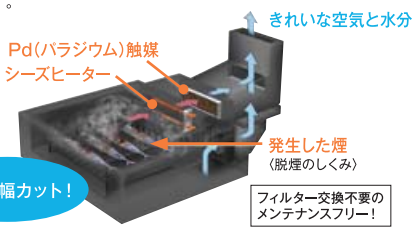
■炭焼き加熱でおいしく焼ける

独自の工夫で、炭焼きの遠赤外線効果が
食材全体にいきわたります。

[炭コート+熱線反射ガラス]
庫内の炭コートに加え、ドア部分に熱線反射ガラスを採用して、庫内の奥と手前の加熱ムラをセーブ。遠赤外線で包み込むように加熱するので、食材の芯まで上手に火が通り、より風味豊かに仕上がります。

[水なし両面自動焼き]
水張り不要&両面焼きだから、手間いらず。

[パラジウム脱煙機能]
気になる煙やニオイもスッキリ設計。



煙を大幅カット!

フィルター交換不要の
メンテナンスフリー!

■タイマー機能

長時間の煮込み料理に便利。

熱源別に
カンタン設定

加熱時間を設定できる切タイマーは、コトコト煮込む時にぴったり。左右IHごとに、ダイヤルを回すだけでカンタンに設定できます。

※火力2以下は最大5時間まで(火力3以上は90分)設定可能。ラジエントヒーター、グリルは上面での設定です。

■保温機能

微加熱で温かさをキープ。

温め直しなしで作りたての美味しさキープ!
スープやカレーなどは保温でねかせて美味しさUP!

■安全機能であんしん

あらゆる万一を想定し安全にこだわった、多彩なセーフティ機能を満載。
あんしんと暮らす、IHクッキングをはじめよう!

[地震感知機能]
およそ震度5以上の揺れを感知したときには、ただちに自動停止します。

[高温注意ランプ表示]
トッププレート/グリルドアが約70℃以上の間は、ランプ点灯でお知らせ。

[チャイルドロック]
ロックキーを約6秒間押しつづけると、全ヒーターへの通電をストップします。

[小物検知機能]
スプーンやナイフなどの金属小物を置いても、自動検知して加熱しません。

[切り忘れ防止機能][ラジエントロック][温度過昇防止機能]
[鍋無し自動停止機能][空焼き自動停止機能]

※1 合計消費電力が5.8kWを超えるご使用の場合は、自動的にIHヒーターの火力を調節します。常に3kWの火力を保つものではありません。鍋やフライパンの変形のおそれがあるため、余熱時は3000Wを使用しないでください。
※2 〈3kWキー〉使用時。直径24cmホーロー鍋の場合。

【据置型】CS-G39CSの特長

■据置型3口トッププレート

ゆったり3口＆上面パネル操作で、お料理スピードアップ！

油ハネもサッとひと拭き

段差のないフラットトップで、キッチン台と一緒にサッとひと拭き・ラクラクお掃除♪

中央ラジエントヒーターは
パワフルな1.5kW。
煮物等の強い味方です。

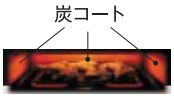
❶上面でラクラク火力調節。
［火加減ワンタッチキー＆2色サイン］

❷大きな上面表示で設定を確認。
［大型ホワイトナビ液晶］

■水なし2.1kWワイドグリル

炭焼き加熱搭載。グリルレール式

グリルに「炭コーティング」を施し、遠赤外線効果をアップした水なし両面自動焼きワイドグリルを搭載。しかもフルスライドでレール式だから、スムーズに開閉できます。



■ダイヤル火力操作

かんたん操作

微調整もしやすい親切設計。吹きこぼれてもポンと押せばOFFになります。

■左右揚げ物機能

少量油（200g）対応

揚げ物調理に適切な油の温度（150℃～200℃）に調整可能。200gの少ない油で調理ができるので、お弁当などの少量揚げに最適。

【据置型】UHP-M21Bの特長

■しっかり高火力3kW ※1

中華料理もお手のもの♪

3kWの高火力だから、おいしく仕上がる！さらに、一度浮かせたフライパンもトッププレート上に戻すと、ほとんど瞬時に加熱を再開し、高温を保ちます。中華料理から卵焼きまでおいしく仕上げることができます。

炒め物などフライパンをあおる調理もおまかせ

■低火力連続均一加熱

煮込み料理も焦げ付きを抑え、おいしく仕上げることができます。

■上面吸気レス

ラクラクお手入れ！

上面吸気レスだから、食材や水分のこぼれ落ちの心配がありません。また調理中の油煙や蒸気の吸い込みもないので、サっと拭くだけのカンタンお手入れ！

■カンタングリル

魚料理も手間なくカンタン！

水あり／水なしビッグリル

さんま5尾が一度に入るワイド庫内

予熱や魚の裏返しがいらない、手間なしオートの魚焼き。受け皿の水あり・水なしも自動で判別。※2
さらに、受け皿や焼き網、庫内 ※3もフッ素加工だからお手入れも簡単です。

■スムーズ開閉グリル

レール式だから開閉スムーズ！

ラクラクオーブン

■快適クッキング

油の温度を調整し、カラッと揚げる！

【 揚げ物温度調整機能 】※4

揚げ物調理に大切な油の温度加減。それをしっかり検知し、設定した温度（140℃～200℃）に自動調整。上手に揚げることができます。

少量天ぷら油200g対応 ※5

200gの少ない油で揚げ物調理ができるので、お弁当など少量の揚げ物に便利です。（標準使用量は800gです。）

■操作がカンタン!

ビッグボタン操作パネル

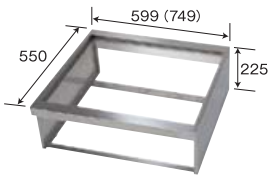
操作ボタンが本体上面に配置されているので、腰をかがめず操作可能。また、大きなユニバーサル設計の操作ボタンは、ラクに押すことができます。

※写真は、UHP-M21B操作パネル全点灯時のイメージです。

※1 炒め物の調理中などに、温度過昇防止機能が働いた時には、通電を自動的に制御しますので、常に3kWの高火力を保つものではありません。また、複数のヒーターを同時に使用した場合、その火力の合計が定格消費電力を越える時は、左右いずれかのヒーターで火力を調節します。 ※2 両面自動魚焼き時。 ※3 グリル庫内天面を除く。 ※4 揚げ物温度調節機能をご使用の際は、必ず付属の専用鍋をご使用ください。また、左右同時に揚げ物温度調節機能は使用できません。 ※5 規定油量は200g～800g（付属の天ぷら鍋のみ揚げ物可）

別売部品 CIH-308D（1）、CIH-308DW（1）用

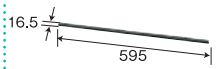
（単位：mm）



※（ ）内はCIH-308DW（1）

●ビルトイン型3口設置枠
CS-Z60 WAKU
（幅60cmタイプ専用）
¥19,740（税抜¥18,800）
CS-Z75 WAKU
（幅75cmタイプ専用）
¥21,000（税抜¥20,000）

●専用隙間かくし 下ルーバー
奥行33.5×幅595×高さ83.5mm
（キャビネットの隙間50mmに対応）
CS-Z07U50-S
色:シルバー
¥3,675（税抜¥3,500）



●専用隙間かくし 上ルーバー
（キャビネットの隙間13mmに対応）
CS-Z03T10-S
色:シルバー
¥3,675（税抜¥3,500）

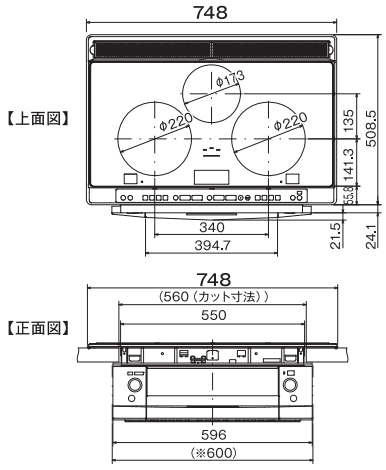
電源コンセントの受側形状について

【ビルトイン型】CIH-308DW(1) CIH-308D(1)	【据置型】CS-G39CS	【据置型】UHP-M21B
推奨コンセント 接地2P 30A250V	推奨コンセント 接地2P 30A250V	推奨コンセント 接地2P 20A250V

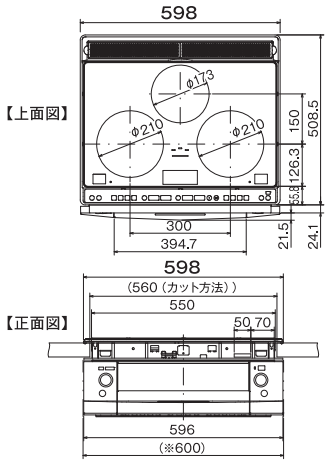
寸法図

（単位：mm）

【ビルトイン型】CIH-308DW(1)

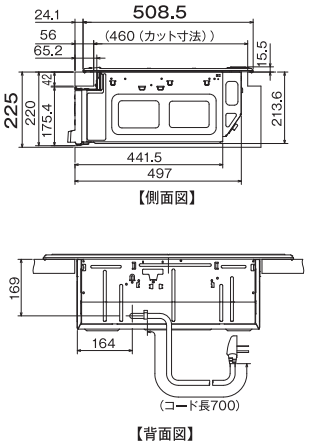


【ビルトイン型】CIH-308D(1)



※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

CIH-308DW(1)・CIH-308D(1)共通



設置時の注意事項

IHクッキングヒーター設置について

IHクッキングヒーターを設置するには、200Vの配線工事が必要です。詳しくは電気工事店にご相談ください。

集合住宅での設置について

集合住宅では全体の電気容量の関係で200V工事が行えない場合がありますので、管理組合、管理会社などにご確認ください。

ガス製品からのお取り替えについて

ガス機器から取り替える場合、ガス事業者に連絡しないでガス工作物（ガス配管、ガスメーター、ガス栓など）を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。また、閉栓はガス事業者に依頼してください。

※電気工事は、「電気設備技術基準」、「内線規定」に基づき必ず電気工事士の有資格者が施工してください。

仕　様

機種		75cmワイドトップ	60cmトップ
		CIH-308DW(1)	CIH-308D(1)
電源		単相200V　50-60Hz	
定格	定格電圧・消費電力	単相200V　5.8kW(30A)	
	電源コード	3.5mm²ゴムキャプタイヤケーブル　長さ700mm	
	右ヒーター	IH:3.0kW(8段階・3kWキー入り時)	
	左ヒーター	IH:3.0kW(8段階・3kWキー入り時)	
	中央ヒーター	ラジエント:1.2kW(5段階)	
	グリル	シーズヒーター:2.0kW	
外形寸法(幅×奥行×高さmm)		748×554×236	598×554×236
質量		約26kg	約24kg
待機時消費電力		ゼロ	
操作性		火加減タッチキー(ワンタッチ)、火力サイン(2色)、ナビ液晶(3カ所)、切タイマー(3カ所)、便利時計	
		操作部／ダイヤル式　上面／○(火力・タイマー)	

便利機能 IHヒーター	IHコイル	左右:ダブルリング
	温度センサー	高感度ツインメタルセンサー
	揚げ物制御	○(左右IH同時使用可、100~200℃)
	揚げ物少量油対応	○200g(220ml)
	3KWキー	○(左右IH)
	保温機能	○(左右IH:80℃)
便利機能 グリル	水なし自動魚焼き	○(両面・焼色5段階)
	魚焼きメニュー選択	選択式3種類
	手動焼き	5段階
	あたため機能	○
	オーブン機能	○(150~250℃)
	庫内照明	○

	適した鍋	不向きな鍋
IHヒーター	鍋底平面 12~27cm ●鉄、鉄鋳物 ●鉄ホーロー（焦げつかせないようにしてください） ●多層鍋（一部使用できないものもあります） ●ステンレス（18、18-8、18-10）（一部使用できないものもあります）	鍋底丸 ●耐熱ガラス ●陶磁器（土鍋など） ●銅 ●アルミニウム 注：底の直径が12cm未満のもの。底に3mm以上の脚やソリ、凹みがついているもの。
ラジエントヒーター	鍋底平面 厚手 12~19cm ●ステンレス ●鉄、鉄鋳物 ●銅 アルミニウム ●多層鍋 ●鉄ホーロー 注：ホーロー加工された魚焼器・あみは使えません。焦げつかせないようにしてください。	鍋底凸凹 鍋底丸 ●耐熱ガラス 注:超耐熱ガラス製鍋以外は使えません。（割れる場合があります） ●土鍋の底に脚のあるものは加熱できません。 注:底に3mm以上の脚やソリ、凹みがついているもの。
安全に関するご注意!	●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。 ●心臓用ペースメーカーをお使いの方は専門医とご相談の上、ご使用ください。 ●電源は定格電力以上のアース付きのコンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。	

※市販の鍋をお求めになるときは財団法人「製品安全協会」の S IH S CH・IH マークのある鍋をおすすめします。

標準保証

エコキュート・電気温水器・IHヒーターは1年間の無償保証を行っています。なお、エコキュートの貯湯タンクは5年間、冷媒回路は3年間、電気温水器の貯湯タンクは5年間無償保証です。

保証料をご負担いただくと修理費が無料になります。

長府製作所 8年延長保証制度

このマークのついた機種が対象となります。

延長保証制度対象商品

《延長修理保証の内容》

●保　証　期　間／機器設置日から8年間（メーカー保証期間を含む）の長期保証。
●保　証　内　容／延長保証期間中に対象商品が故障した場合の修理費用（技術料・部品代・出張料）が無料。
●お申込有効期間／機器設置日から3ヵ月以内。

延長保証対象商品※6と保証料		延長保証期間
	エコキュート　24,500円（税込）	機器設置日 → 1年後：メーカー保証 → 1年後 → 8年後～：延長保証 → 8年後～：通常の有料修理
	電気温水器　9,800円（税込）	
	IHヒーター　7,500円（税込）	

※6 一般家庭での通常使用状況下における故障が本保証の対象です。詳しくは、別紙「長府製作所8年延長保証制度保証規定」をご参照ください。
※2012年3月現在（保証内容・保証料は変更する場合がありますのでご注意ください）
※長府製作所8年延長保証制度にご加入していただくためには、この保証制度の加盟店である販売店様へのお申し込みが必要です。
※弊社のエコキュート、電気温水器、IHヒーターに対する提携保証契約会社は、「グリーンワランティ株式会社」のみで他の保証会社との契約はございません。

■エコキュート（ヒートポンプ式）・電気温水器（ヒーター式）に関するご注意。

〈全機種共通〉

●水質基準に適合した水を使用してください。
水質によっては、タンク、減圧弁、逃し弁、熱交換器等の寿命が通常より短くなることがあります。特に、温泉水、地下水、井戸水で使用した場合、通常の寿命は保証しかねます。（不具合等が発生した場合、無償保証はできません。）また水道水であっても、塩分・石灰分・その他不純物が使用水に含まれていたり、酸性水質の地域では使用をさけてください。

●排水管（溝）は浄化槽へ導かないでください。腐食性ガス等で機器が著しく腐食されます。

●高圧パワー給湯の給水圧力は300kPa（3kgf/cm²）以上を必ず確保してください。その他の仕様の給水圧力は200kPa（2kgf/cm²）以上を必ず確保して下さい。（電気温水器の標準圧力型を除く）

●タンク内のお湯は放熱により少しずつ冷めます。

●給湯栓及び浴そう循環口からの出湯温度は、配管からの放熱により、設定温度より低めになることがあります。

●沸き上げ時間帯に入浴などでお湯を使用した場合、設定温度まで沸き上がらずに翌日の湯量不足の原因になる場合があります。

●混合水栓には必ず逆止弁付きを使用してください。逆止弁のついていない混合水栓を使用した場合、沸き上げ中以外に逃し弁より排出される場合があります。

●シングルレバー式混合水栓及び手元ストップシャワー、マッサージシャワーなどのシャワーヘッドを使用すると、出湯量が少なくなることがあります。

●浴室、シャワー、台所、洗面所などで2ヵ所以上同時にお湯を使用すると、出湯量が少なくなることがあります。

●ウォーターハンマー現象が発生する場合は、水撃防止装置を取り付けてください。

●船舶、車両へ搭載すると、振動や揺れにより機器が故障するおそれがありますので、据え付けないでください。

●時間帯別電灯契約の種類によって、時間帯と電気料金単価が異なります。

●太陽熱温水器との接続はできません。

●リモコンの設定時刻がずれていると、電気料金が高くなります。

●寒冷地でご使用の際には、貯湯タンク（ユニット）の屋内設置を推奨します。

●凍結の恐れがあるすべての配管に凍結防止ヒーターと保温材を巻いて、凍結防止工事を確実に実施してください。

●上記内容及び取扱説明書・据付工事説明書の内容を守らなかったために発生した不具合については、保証期間内であっても無償保証の対象外となります。

■定期点検

●少しでも長くお使いいただくために、取扱説明書の内容に従って定期的にお手入れと日常点検を行ってください。

●減圧弁、逃し弁は消耗部品です。

〈電気温水器（ヒーター式）〉

●お湯の使用回数や使用条件により、実際に使えるお湯の量は変わります。

●深夜電力通電制御型（8時間）の電気温水器を第2深夜電力（5時間）で使用すると、設定温度まで沸き上がらない場合があります。

●保証期間は、お買上げの日より1年間。貯湯タンクは5年間です。

〈エコキュート（ヒートポンプ式）〉

●深夜電力契約でのご使用はできません。

●塩害地（海浜地区で潮風が直接当たる場所）や温泉地帯など特殊な場所では、機器が故障する恐れがありますので、据え付けないでください。

●前日の残り湯を沸かし直しされた場合、使用状況によっては、湯切れすることがあります。

●保証期間は、お買上の日より1年間、貯湯タンクは5年間、冷媒回路は3年間です。

〈一般地仕様　施工時の注意点〉

●寒冷地（北海道、青森、秋田、岩手を中心とした次世代省エネ基準のⅠ地域・Ⅱ地域）および最低気温がマイナス10℃を下回る地域では保護装置作動、能力低下の恐れがありますので、据え付けないでください。

〈寒冷地仕様　Kシリーズ施工時の注意点〉

●外気温がマイナス20℃を下回る極寒地では凍結により保護装置作動、能力低下の恐れがありますので使用できません。札幌以南が使用地域の目安です。

●ヒートポンプユニットは高置台の上に据え付けてください。

●ヒートポンプユニットのドレン排水は「タレ流し」にしてください。ドレンホースを使用するとドレン水が本体内で凍結し、排水効果が損われることがあります。

安全に関するご注意!

●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。●このカタログに記載の機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。●アースを確実に取付けてください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アース工事は必ず販売店に依頼してください。●製品の近くにガス類や引火物を置かないでください。発火することがあります。●漏電遮断器の動作を確認してください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。●凍結防止対策を行ってください。タンク、配管が破裂してやけどすることがあります。●脚をアンカーボルトで固定してください。本体が倒れてケガをすることがあります。●床面が防水、排水処理されているか確認してください。●設置は工事説明書に従って質量に耐える所に確実に行ってください。設置が不完全な場合は、感電、火災、本体落下によるケガ、水漏れの原因になります。●そのまま飲用しないでください。長期間のご使用によってタンク内に水アカがたまったり、配管材料の劣化等によって水質が変わることがあります。飲用される場合は、下記の点に注意し、必ず一度、ヤカンなどで沸騰させてからにしてください。●熱いお湯が出てくるまでの水（配管内にたまっている水）は雑用水としてお使いください。固形物や変色、濁り、異臭があった場合には、直ちに点検の依頼を行ってください。

ガス機器から電気機器へ変更をする際（ガス給湯器から電気温水器やエコキュートへの取替など）は、事前にガス事業者への連絡が必要になります。ガス事業者への連絡をせずに無断撤去することは法令により規制されておりますのでご注意ください。

長府製作所もしくは当社販売会社と誤認させて、電話勧誘したり、お客様の意思に反して強引に販売する訪問販売業者にご注意下さい。訪問販売や電話勧誘販売は消費者保護を目的とした法律※の適用を受けます。

※特定商取引法（旧訪問販売法）・消費者契約法（消費者と事業者が結んだ契約全てが対象です）

愛情点検

★長年ご使用の給湯器の点検をぜひ!

補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後、
エコキュートは9年、電気温水器・IHヒーターは8年です。

ご使用の際このようなことはありませんか		
	●設置場所が濡れている。	●お湯の出が悪い。
	●お湯が早くなくなる。	●時々漏電遮断器がはたらく。
	●コゲくさい臭いがする。	●運転中に異常な音がする。
	●その他の異常、故障がある。	

→ ご使用中止：故障や事故防止のため、電源のブレーカーを切り給湯器専用止水栓を閉じてから据付工事店にご連絡ください。点検・修理に要する費用等は販売店にご相談ください。

ISO 14001
JISQ 14001
JAB CM004

	認証取得日
本社工場	2006年7月19日

電気温水機器を販売している（株）長府製作所本社工場は環境マネジメントシステムに関するISO（国際標準化機構）14001認証取得工場です。

ISO認証制度

ISO（国際標準化機構）が制定している環境マネジメントシステムに関する工場認証制度（ISOシリーズ）であり、ISO14001はその工場の製品及び事業活動における環境保全活動を認証するものです。

ISO 9001
JISQ 9001
JAB CM004

認証取得日
1996年7月3日
「2010年7月5日3工場統合」

電気温水機器を製造している（株）長府製作所は品質保証に関するISO（国際標準化機構）9001の認証取得工場です。

※本カタログのエコキュート用ヒートポンプユニットEHPE、IHヒーターを除きます。

ISO認証制度

ISO（国際標準化機構）が制定している製品の品質に対する信頼性を保証する工場認証制度（ISOシリーズ）であり、ISO9001はその工場で製造された商品の「設計、開発、製造及び付帯サービス」について品質保証を認証するものです。

夜間お客様専用ダイヤル
（製品不具合に関するご相談）
フリーコール **0120-925-339**
受付時間 【平日】19:00～翌8:00　【土日祝】17:00～翌8:00

CHOFU **特　約　店**　ご用命はアフターサービスのゆきとどいた当店へ。

住宅設備機器総合メーカー
株式会社 長府製作所

CHOFU 長府製作所

商品・サービス等のお問い合わせ先

営業部・工場・ショールーム
本　　社：〒752-8555　下関市長府扇町2-1　☎（083）248-1111　FAX（083）248-1906
宇　都　宮：〒321-3231　宇都宮市清原工業団地30番　☎（028）667-6111
滋　　賀：〒520-2394　野洲市野洲1473-1　☎（077）588-4111

販売センター・ショールーム
北　海　道：〒003-0809　札幌市白石区菊水九条2-3-1　☎（011）813-2210

支店／営業所・ショールーム
東　京　支　店：〒160-0022　新宿区新宿5-14-6　☎（03）5369-3511
大　阪　支　店：〒564-0053　吹田市江の木町18-27　☎（06）6338-7111
盛岡営業所：〒020-0122　盛岡市みたけ5-15-50　☎（019）641-0811
仙台営業所：〒980-0012　仙台市青葉区錦町1-4-6　☎（022）264-0311
大宮営業所：〒331-0812　さいたま市北区宮原町4-16-30　☎（048）653-8111
横浜営業所：〒224-0003　横浜市都筑区中川中央1-36-21　☎（045）912-3111
千葉営業所：〒261-0001　千葉市美浜区幸町2-24-32　☎（043）248-4111
名古屋営業所：〒465-0095　名古屋市名東区高社1-72-1　☎（052）779-2111
金沢営業所：〒921-8550　金沢市玉鉾4-17　☎（076）292-3111
香川営業所：〒764-8510　仲多度郡多度津町東港町7-8　☎（0877）33-2311
岡山営業所：〒700-0976　岡山市北区辰巳3-111　☎（086）245-1111
広島営業所：〒732-0811　広島市南区段原1-1-1　☎（082）261-5111
福岡営業所：〒812-0063　福岡市東区原田4-2-7　☎（092）629-5111
沖縄営業所：〒901-2101　浦添市西原3-18-10　☎（098）877-3111

ホームページアドレス　http://www.chofu.co.jp/　←ホームページから製品仕様書及びカタログがダウンロードできます。
DO-12-0002-改　'12.3.20 (BBDO)

※当カタログ記載の仕様、価格は変更する場合がございますのでご了承ください。尚製品の色は印刷のため実際の色と若干異なる場合があります。
※このカタログに表示の内容は2012年3月現在のものです。